

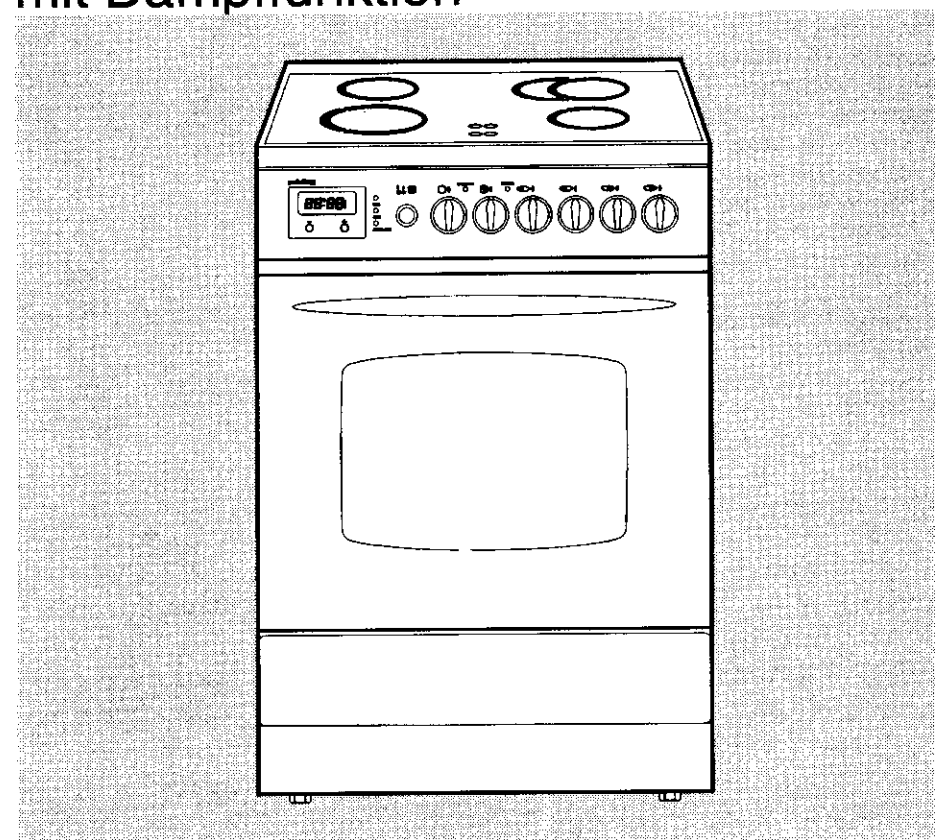
Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Dauer der Garantie richtet sich nach unserem zum Zeitpunkt des Kaufs gültigen Angebot. Ist keine längere Frist angegeben, so beträgt die Garantiezeit 6 Monate.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Verkaufshäusern bzw. Verkaufsstellen aus.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

Elektro-Standherd mit Dampffunktion



Gebrauchs- und Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlaß.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 5.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Standherd.

Ihre Quelle

Quelle-Kundendienst-Anschriften

Region Berlin

74347 Berlin-Wedding Groninger Straße 25
12105 Berlin-Mariendorf, Ringstr. 42
12683 Berlin-Marzahn, Rapsweg 53
14482 Potsdam, Gartenstr. 42

Region Nord

38114 Braunschweig, Aussigstr. 2
28219 Bremen, Bayernstr. 173
27576 Bremerhaven, Schlachthofstr. 23
29223 Celle, Sprengerstr. 42
26723 Emden, Zweiter Polderweg 14
24941 Flensburg, Boschstr. 2
38644 Goellar, Pracherstieg 2A
22041 Hamburg, Efttingestr. 19
31789 Hameln-Afferde, Langes Feld 25
30185 Hannover, Beiersdorfstr. 6
31137 Hildesheim, Cheruskerweg 47
25524 Itzehoe, Lise-Meitner-Str. 23
24113 Kiel, Flintbeker Str. 5
23554 Lübeck, Schwartauer Landstr. 2
21339 Lüneburg, In der Marsch 17
17033 Neubrandenburg, Lindenhof 2 c
24534 Neumünster, Wasbeker Str. 45
26127 Oldenburg, Baumschulenweg 34
18107 Rostock Lütten-Klein, Treileborger Str. 6
21682 Stade, Freiburger Str. 86 a
39448 Wolfsburg, Heinrichswinkel 7

Region West

58755 Arnsberg, Lange Wende 24
33607 Bielefeld, Hofstr. 16 - 22
44791 Bochum, Harpenerstr. 62
44146 Dortmund, Eisenstr. 44
40599 Düsseldorf, Paul-Thomas-Str. 58
47059 Duisburg, Paul-Rücker-Str. 16
45356 Essen, Heegstr. 55 c
58099 Hagen, Kabeler Str. 70
59067 Hamm, Spenglerstr. 15
32429 Minden, Trippeldamm 8
41238 Mönchengladbach, Erfstr. 20
48163 Münster, Borkstr. 20
49084 Osnabrück, Karmannstr. 7
33100 Paderborn, Otto-Stadler-Str. 17
48432 Rheine, Niemannstr. 9
46485 Wesel, Fritz-Haber-Str. 11
42389 Wuppertal, Rosenthalstr. 12

Region Mitte

52078 Aachen, Neuenhofstr. 124
53347 Bonn-Alfter OT Oedekoven, Schöntalweg 5
64331 Darmstadt-Weiterstadt, Robert-Bosch-Str. 9
06842 Dessau-Mildensee, Am Scholtzer Acker 8
Frankfurt/Main siehe Offenbach
36043 Fulda, Donaust. 26
34277 Fulda/OT Berghausen, Crumbacher Str. 56
35398 Gießen, Robert-Bosch-Str. 10
37124 Göttingen-Rosdorf, Rischenweg 5
51643 Gummersbach, An der Schützenhöhe 1a
Kassel siehe Fulda/OT
56070 Koblenz, Rudolf-Diesel-Str. 2 a
50629 Köln, Hugo-Eckener-Str. 35
04155 Leipzig, Bothestr. 17 - 19
39122 Magdeburg, Friedrich-List-Str. 9
55130 Mainz-Laubenheim, Am Dammweg 23
63089 Offenbach, Schumannstr. 160
57078 Siegen, Bismarckstr. 78
97080 Würzburg, Max-v.-Laue-Str. 20

Region Südwest

74321 Bietigheim, Gansacker 13
79108 Freiburg, Zinkmattenstr. 24
67657 Kaiserslautern, Nordbahnstr. 1
76189 Karlsruhe, Hansastr. 29
67067 Ludwigshafen, Meckenheimer Str. 10
68199 Mannheim-Neckarau, Innstr. 41
74172 Neckarzulm, Im Klauenfuß 27
77656 Offenburg, Industriest. 4a
75179 Pforzheim, Freiburger Str. 15
88212 Ravensburg, Mühlbruckstr. 31
72768 Reutlingen, Am Heilbrunnen 51
66125 Saarbrücken-Dudweiler, Rehgrabenstr. 7
Stuttgart siehe Bietigheim und Waiblingen
Ulm-Jungingen, Buchbrunnenweg 5
78056 Villingen-Schwenningen, Steinbeisstr. 52
71334 Waiblingen-Hegnach, Gottl.-Daimler-Str. 5
67547 Worms, Speyerer-Str. 126

Region Süd

91522 Ansbach, Rothenburger Str. 42
86179 Augsburg, Unterer Talweg 40
96052 Bamberg, An der Breitenau 9
95446 Bayreuth, Peter-Henlein-Str. 9
03042 Cottbus, Merzdorfer Weg 33
99081 Erfurt, Mühlweg 18
90765 Fürth-Poppenreuth, Heinrich-Stranka-Str. 15
07552 Gera-Bieblach-Ost, WH Altkauf Thüringer Str.
09224 Gröna bei Chemnitz, Pleißaer Str. 2
02664 Guttau b. Bautzen, Am Bahnhof
01809 Heidenau bei Dresden, Hauptstr. 44
07745 Jena-Göschwitz, Am Zementwerk 7
87437 Kempten, Porschestra. 10
84030 Landshut-Ergolding, Festplatzstr. 16
90935 München, Waidmeisterstr. 35
90451 Nürnberg, Wertachstr. 35
01471 Radeburg b. Dresden, Bärwalder Str. 2
93059 Regensburg, Vilstr. 26
94315 Straubing, Schlesische Str. 148
83278 Traunstein-Traunstorf, Kreuzstr. 6

Österreich

6850 Dornbirn, Marktstr. 12
8020 Graz, Asperngasse 2
6020 Innsbruck, Amraser Seestr. 56 a
9020 Klagenfurt, Ankershoferstr. 41
3500 Krams, Hohensteinstr. 17
4016 Linz, Industriezeile 47
8700 Leoben, Judendorferstr. 64
7400 Oberwart, Wiener Str. 59
5020 Salzburg, Rupertgasse 3
9800 Spittal/Drau, 10. Oktober-Str. 22
1110 Wien, Rinnböckstr. 50

Die Telefon-Rufnummer unseres Quelle-Kundendienstes bitten wir dem örtlichen Fernsprechnetz bzw. dem Quelle-Katalog zu entnehmen.

Stand 10/97

Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise	5
Gerätebeschreibung	6
Elektro-Standherd	6
Bedienungsblende	7
Inbetriebnahme	8
Zeitschaltuhr	8
Backofen	8
Kochzonen	8
Zeitschaltuhr	9
Nach Anschluß des Gerätes	9
Einstellung der Uhrzeit	9
Kurzzeitwecker	10
Eingaben des Kurzzeitweckers löschen	10
Abschaltautomatik	11
Eingaben der Abschaltautomatik löschen	11
Kochzonen	12
Wichtige Hinweise	12
Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld	12
Töpfe und Kochgeschirr	13
Bedienung der Kochzonen	14
Bräterzone	15
Backofen	16
Bedienung	16
Betriebsarten	16
Einschubebenen	18
Fettfilter	18
Gehäusekühlung	18
Funktionsteile zum Dampfgaren	19
Hinweise zum Dampfgaren	19
Dampfbetrieb	20
Backen	23
Dampf-Backtabelle	23
Backen mit Dampfbetrieb	23
Backen mit Ober-/Unterhitze	24
Backen mit Heißluft	24
Tips zum Backen	24
Backtabelle	25
Braten	26
Tips zum Geschirr	26
Hinweise zum Braten	26

Inhaltsverzeichnis

Brattabelle	27
Grillen und Überbacken	28
Tips zum Grillen	28
Grilltabelle	29
Einkochen	30
Einkochtabelle	30
Auftauen	31
Reinigung und Pflege	32
Frontgehäuse	32
Glaskeramik-Kochfeld	32
Backofen	33
Backofentür	34
Fettfilter	35
Zubehör	35
Dampfsystem entleeren	36
Reinigung Dampfsystem	36
Was tun bei Problemen?	38
Zeitschaltuhr	38
Sonstiges	39
Austausch von Geräteteilen	40
Backofenlampe	40
Sonstiges Zubehör	40
Hinweise zur Entsorgung	41
Verpackungs-Entsorgung	41
Altgeräte-Entsorgung	41
Montageanleitung	42
Sicherheitshinweise für den Installateur	42
Herdanschluß und -aufstellung	42
Elektroanschluß	43
Technische Daten	44
Kundendienst	45
Notizen	46
Quelle-Kundendienst-Anschriften	47
Garantie-Information	48

Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Herd haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle-Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typschild angegebenen Produkt- und Privileg-Nummer.

Sollten Sie Fragen und Anregungen haben, so wenden Sie sich bitte an unsere Kundenbetreuung.

Die Anschrift lautet:

QUELLE Schickedanz AG & Co.
Kundenbetreuung
90750 Fürth

Wir empfehlen Ihnen, die Nummern in den dafür vorgesehenen Feldern auf dieser Seite einzutragen, damit diese immer griffbereit sind.

Das Typschild des Herdes ist nach dem Öffnen der Backofentür unten sichtbar.

Die Anschriften der Kundendienststellen finden Sie im Kundendienst-Verzeichnis oder im aktuellen Quelle-Katalog.

Prod. Nr. _____

Priv. Nr. _____

Fert. Nr. _____

Wichtig:
Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Technische Daten

Elektro-Standherd	Produkt-Nr.	016.873/ 016.876
Abmessungen		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	85/ 60/ 60
Herd Leergewicht, ca.	kg	59
Backofen		
Volumen	Liter	56
Abmessungen Muffel H/ B/ T	cm	32,5/ 43,5/ 40
Temperaturregler/Funktionswahlsch.	Anzahl	1/ 1
Einschubebenen	Anzahl	4 (Einhängegitter)
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	kW	0,8/ 1,0
Ringheizkörper	kW	2,0
Dampfheizung	kW	0,735
Grillheizkörper	kW	1,750
Ventilator/ Backofenbeleuchtung	W	30/ 25
Gehäusekühlung	W	20
Betriebsarten		
Ober-/Unterhitze (plus Dampf)	kW	1,8 (0,735)
Heißluft (plus Dampf)	kW	2,0 (0,735)
Grill	kW	1,750
max. Temperatur	°C	250
Kochzone		
vorne links	Ø mm / kW	180 / 1,8
hinten links	Ø mm / kW	145 / 1,2
hinten rechts (Bräterzone)	Ø mm / kW	170 auf 265/ 2,4
vorne rechts	Ø mm / kW	145 / 1,2
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	2
Rost	Anzahl	1
Gummischlauch	Anzahl	1
Dampfdüse	Anzahl	1
Anschlußstück	Anzahl	1
Elektrischer Anschluß		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlußwert	kW	9,415
Backofen, gesamt	kW	2,815
Kochstellen, gesamt	kW	6,6

Sicherheitshinweise



- Unsachgemäßer Elektroanschluß des Herdes ist gefährlich. Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, darf der Anschluß nur vom Quelle Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Quelle Kundendienst, ausführen lassen.
- Beim Kochen oder Braten können sich überhitzte Fette und Öle auf den Kochzonen schnell entzünden. Es besteht Verbrühungs- und Brandgefahr. Zur Vermeidung der Gefahren, darf das Frittieren nur unter ständiger Aufsicht geschehen.
- Dampf aus Dampferzeugern kann

Wichtige Hinweise

- **Bei Glaskeramik-Kochfeldern:** Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochzonenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- **Glaskeramik-Kochfelder** können beschädigt oder verkratzt werden, wenn

beim Eindringen in das Gerät einen Kurzschluß verursachen und zu Beschädigungen führen. Um die Folgen zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiner gereinigt werden.

- Elektrische Anschlußleitungen von Geräten in Herdnähe können bei Berührung mit heißen Kochzonen oder durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluß auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr vor allem für Kinder und Kleinkinder, da sie die Gefahren noch nicht erkennen. Sie können sich verbrennen oder verbrühen. Deshalb Kleinkinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

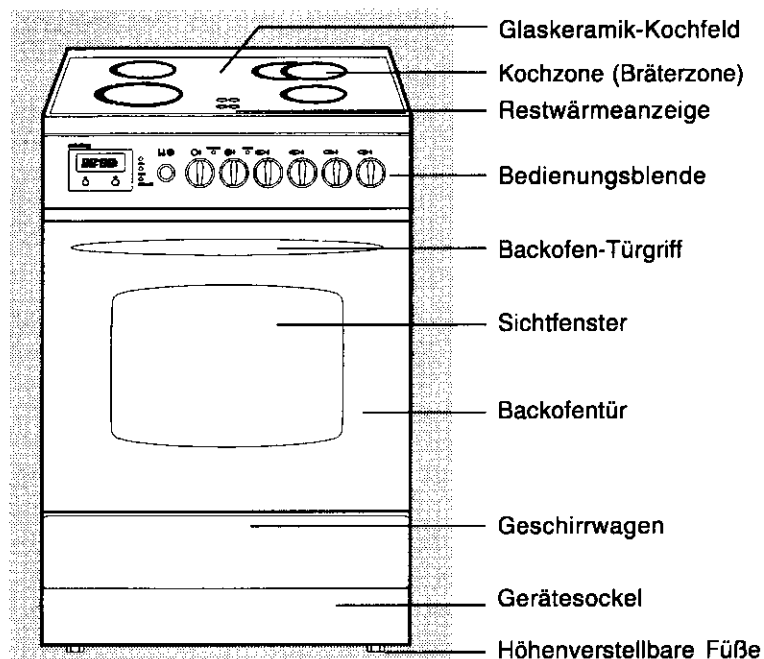
Der Elektroherd ist für das haushaltsübliche Zubereiten von Speisen bestimmt. Er darf nicht zweckentfremdet werden! Die einzelnen Anwendungsmöglichkeiten des Herdes sind in dieser Anleitung ausführlich beschrieben.

sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.

- Backofenscharniere können beschädigt werden, wenn die geöffnete Backofentür durch schwere Gegenstände überlastet wird. Deshalb nicht auf die geöffnete Backofentür setzen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen.

Gerätebeschreibung

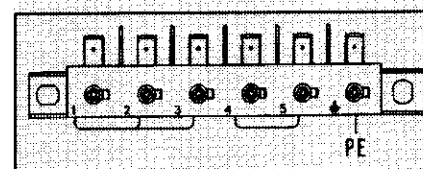
Elektro-Standherd



Montageanleitung

Elektroanschluß

- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes mit einem Kreuzschlitzschraubendreher lösen und Gerätewand abnehmen.
- Der Schutzleiter muß so bemessen werden, daß er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlußleitung auf Zug belastet wird.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluß gemäß dem Anschlußschema vornehmen.
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.



- | | | | |
|--|---|------------|----------------------------|
| 1. Heizkörper-
Nenn-
spannung
230 V ~ | Netz 400/230 V, eine Phase mit Mittel-
punkt-
leiter (N). Brücken zwischen 1-2-3
und 4-5. Eine Phase an 1-2-3, Mittel-
punkt-
leiter an 4-5. | 230 V ~ | 1 2 3 4 5
L1 N PE |
| 2. Heizkörper-
Nenn-
spannung
230 V ~ | Netz 400/230 V, zwei Phasen mit Mittel-
punkt-
leiter (N). Brücken zwischen 2-3 und
4-5. Eine Phase an 1, eine Phase an 2-3,
Mittel-
punkt-
leiter an 4-5. | 400 V 2N ~ | 1 2 3 4 5
L1 L2 N PE |
| 3. Heizkörper-
Nenn-
spannung
230 V ~ | Netz 400/230 V, drei Phasen mit Mittel-
punkt-
leiter (N). Brücke zwischen 4-5. Er-
ste Phase an 1, zweite Phase an 2, dritte
Phase an 3, Mittel-
punkt-
leiter an 4-5. | 400 V 3N ~ | 1 2 3 4 5
L1 L2 L3 N PE |
| 4. Heizkörper-
Nenn-
spannung
230 V ~ | Netz 230/133 V, drei Phasen ohne Mittel-
punkt-
leiter. Brücken zwischen 1-2 und
3-4. Erste Phase an 1-2, zweite Phase
an 3-4, dritte Phase an 5. | 230 V 3 ~ | 1 2 3 4 5
L1 L2 L3 PE |

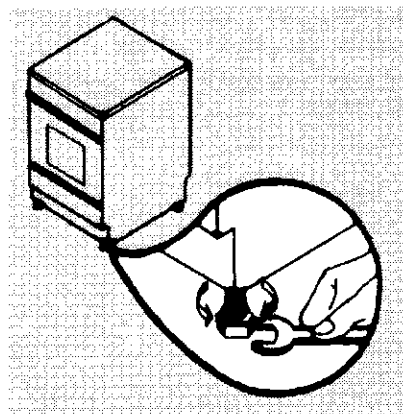
Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Installateur

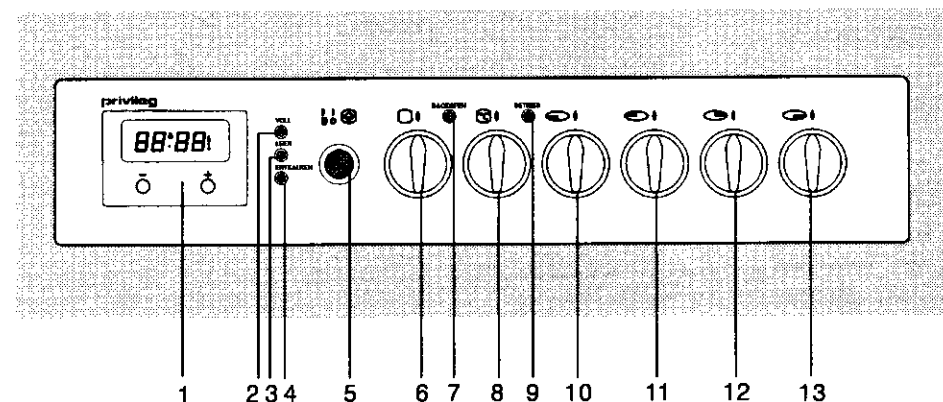
- Gemäß den technischen Anschlußbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Quelle Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluß des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ X. Geräte diesen Typs dürfen nur an gleichhohe Küchenmöbel, Geräte oder Wänden angestellt werden.
- Der Abstand zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Bei anstehenden Möbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (größer 75°C) verarbeitet sein. Sind Furniere, Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen.
- Die Anschlußleitung hinter dem Standherd muß so verlegt werden, daß sie die Rückwand des Herdes nicht berührt. Bei Betrieb des Herdes wird die Rückwand heiß.

Herdanschluß und -aufstellung

- Mit den im Gerätesockel montierten Stellfüßen das Gerät waagrecht ausrichten.
- Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen



Bedienungsblende



- | | |
|--|--|
| 1 Zeitschaltuhr | 8 Temperaturregler für Backofen. |
| 2 Kontrollampe grün (VOLL) | 9 Betriebskontrollampe. Sie zeigt an, daß der Backofen und/oder eine der Kochzonen in Betrieb ist. |
| 3 Kontrollampe rot (LEER) | 10 Schalter für Kochzone, vorne links. |
| 4 Kontrollampe rot (ENTKALKEN) | 11 Schalter für Kochzone, hinten links. |
| 5 Druckschalter Dampffunktion | 12 Schalter für Kochzone (Bräterzone zuschaltbar), hinten rechts. |
| 6 Funktions-Wahlschalter für Backofen | 13 Schalter für Kochzone, vorne rechts. |
| 7 Backofenkontrollampe. Sie zeigt an, daß einer der Heizkörper des Backofens in Betrieb ist. | |

Inbetriebnahme

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen:

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die Uhrzeit so ein, wie es im Kapitel nebenan beschrieben ist.

Backofen

- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese sowie die Glas- und Emailflächen mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
- Heizen Sie den Backofen bei maximaler Temperaturreglerstellung für einige Minuten auf. Betreiben Sie den Grillheizkörper danach ebenfalls für einige Minuten. Bei den ersten Aufheißvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.
- Den Backofen anschließend abkühlen lassen, noch mal feucht auswischen und trocknen.

Kochzonen

- Bei **Glaskeramik-Kochfeldern** sind keine besonderen Maßnahmen notwendig.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

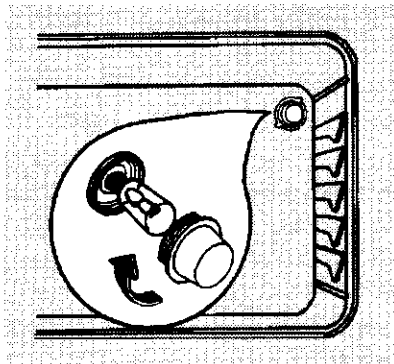
Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben.

Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Austausch von Geräteteilen



Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr! Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

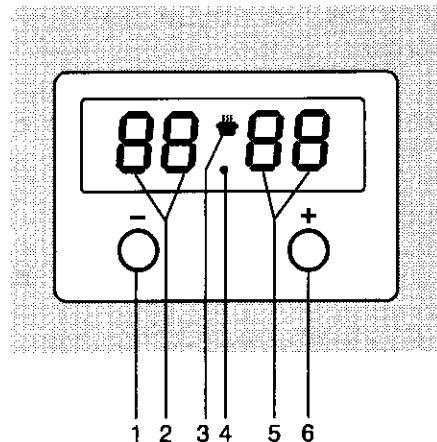
Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

- Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Quelle Kundendienst bestellt werden. Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Zeitschaltuhr



- 1 ⊖ Taste (zum Verringern)
- 2 Anzeige: Stunden
- 3 Topfsymbol
- 4 Allgemeine Betriebsanzeige
- 5 Anzeige: Minuten
- 6 ⊕ Taste (zum Erhöhen)

Anzeigesymbole:

- ☹ leuchtet nicht: Uhrzeit wird im Display angezeigt.
- ☹ leuchtet: Kurzzeitwecker- bzw. Abschalt-automatikbetrieb (Zeit läuft rückwärts)
- ☹ blinkt: Eingabe durch die Tasten wird erwartet

Nach Anschluß des Gerätes...

...blinkt 0.00 im Display der Zeitschaltuhr. Die Uhrzeiteinstellung ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich. Die aktuelle Uhrzeit wird von 0.01 Uhr bis 24.00 Uhr im Display angezeigt. Dazu ist die Einstellung der Uhrzeit erforderlich.

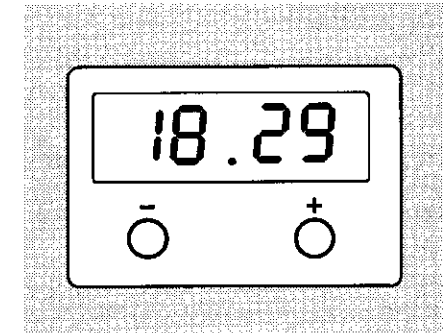
Einstellung der Uhrzeit

Vorgehensweise:

1. Zuerst ⊖ Taste drücken und festhalten, dann zusätzlich die ⊕ Taste drücken. Beide Tasten loslassen und sofort mit der Eingabe der Uhrzeit, durch Drücken der ⊖ oder ⊕ Taste, beginnen.
2. Ca. 3 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung ist die Uhrzeit ist bestätigt.

Bei Uhrzeitkorrekturen oder nach Stromausfall erneut nach beschriebener Weise vorgehen.

Beispiel: aktuelle Uhrzeit ist 18.29 Uhr:



Wichtig:

Topfsymbol ☹ darf nach der Einstellung der Uhrzeit nicht leuchten. Falls es doch leuchtet, wurde versehentlich eine Kurzzeit eingegeben, die abläuft (siehe „Eingaben des Kurzzeitweckers löschen“).

Hinweis zu Einstellungen:

Zur Eingabe einer Zeit wird die ⊖ Taste (zum Verringern) oder die ⊕ Taste (zum Erhöhen) betätigt. Das kontinuierliche Drücken einer Taste bewirkt, daß die Zeit zuerst langsam und dann schneller läuft. Kurz vor Erreichen der gewünschten Zeit die Taste loslassen um durch Antippen die Einstellung in Minutenschritten vorzunehmen.

Zeitschaltuhr

Kurzzeitwecker

Mit dem Kurzzeitwecker kann eine Zeit programmiert werden, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Einige praktische Anwendungen hierfür sind: Eier oder Nudelgerichte kochen, Tee ziehen lassen, etc. Es können maximal 24 Stunden eingestellt werden.

Wichtig:

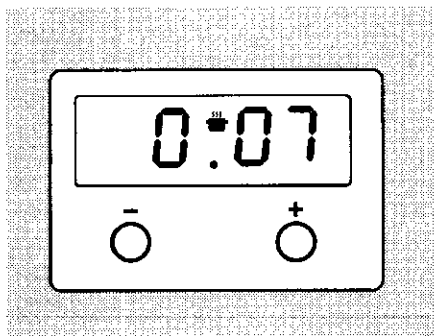
Der Backofen sollte nicht gleichzeitig mit dem Kurzzeitwecker verwendet werden, weil nach Ablauf der Zeit die Abschaltung erfolgt. Der Kurzzeitwecker hat keine Schaltfunktion für die Kochzonen.

Vorgehensweise:

1. ⊕ Taste drücken bis gewünschte Kurzzeit erscheint. Korrekturen wahlweise auch mit der ⊖ Taste vornehmen.
2. Ca. 3 Sekunden nach der Eingabe wird die Zeit automatisch angenommen, das Topfsymbol leuchtet kontinuierlich und die eingestellte Zeit läuft ab.
3. Zum Abschaltzeitpunkt 0.00 ertönt für ca. 2 Minuten ein Signalton und das Topfsymbol blinkt. ⊖ Taste dann einmal drücken.

Beispiel:

Kurzzeit von 7 Minuten ist eingegeben:



Eingaben des Kurzzeitweckers löschen

Eine beliebige Einstellung des Kurzzeitweckers kann jederzeit auf 0 zurückgesetzt werden.

Vorgehensweise:

1. ⊖ Taste einmal drücken und anschließend ⊕ Taste solange drücken bis 0.00 erscheint.
2. Nach kurzer Zeit blinkt das Topfsymbol. ⊖ Taste dann einmal drücken, um zur gewohnten Uhrzeit zurückzukehren.

Sonstiges

Die Betriebskontrolllampe leuchtet nicht

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus...

Rufen Sie den Quelle-Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...

s.a. das Kapitel "Austausch von Geräteteilen"

Der Backofen wird nicht beheizt...

- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Blinkt das Topfsymbol der Zeitschaltuhr? (siehe „Zeitschaltuhr“)

Was tun bei Problemen?

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garanzzeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tips zur Behebung von Störungen.

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...

Durch elektrische Störungen, wie sie z.B. von Gewittern ausgehen, kann die Uhr gestört werden.

Schalten Sie dann den Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters für einige Sekunden spannungslos und stellen Sie dann die Uhrzeit wieder neu ein.

Die Zeitschaltuhr läuft rückwärts...

Wenn die Zeitschaltuhr rückwärts läuft, leuchtet das Topfsymbol und signalisiert den korrekten Ablauf einer Betriebsdauer (Abschaltautomatik- oder Kurzzeitweckerbetrieb).

Es wurde evtl. versehentlich eine Kurzzeit eingegeben. ⊖ Taste dann einmal drücken und anschließend ⊖ Taste solange drücken bis 0.00 erscheint. Nach kurzer Zeit blinkt das Topfsymbol. ⊖ Taste dann einmal drücken.

Eventuell Korrektur der Uhrzeit vornehmen.

Die Anzeige der Zeitschaltuhr blinkt...

- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- War kurze Zeit ein Stromausfall?
- Wurde das Gerät gerade erst angeschlossen?
- Ist die Betriebszeit bei Abschaltautomatik- oder Kurzzeitweckerbetrieb abgelaufen?
- Nach einem Abschaltautomatik- oder Kurzzeitweckerbetrieb ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, das Topfsymbol blinkt und der Backofen ist ausgeschaltet.
⊖ Taste dann einmal drücken, um den Backofen verwenden zu können und die gewohnte Uhrzeit anzeigen zu lassen.

Zeitschaltuhr

Abschaltautomatik

Bei der Abschaltautomatik soll sich der in Betrieb befindliche Backofen nach einer bestimmten Betriebszeit selbsttätig abschalten. Es können maximal 24 Stunden eingestellt werden. Die Abschaltautomatik hat keine Schaltfunktion für die Kochzonen.

Hinweis:

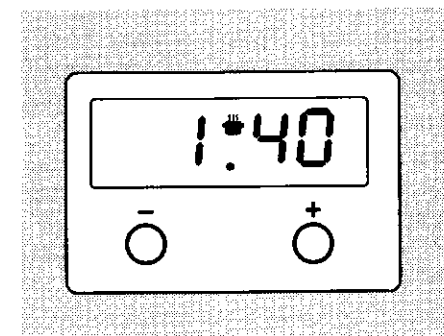
Bei Anwendung der Abschaltautomatik sollten nur Gerichte und Lebensmittel gegart werden, die einen Garprozeß ohne Umrühren oder Überwachen erlauben.

Vorgehensweise:

1. Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen.
2. ⊕ Taste drücken bis gewünschte Betriebszeit bis zum Abschalten erscheint. Korrekturen wahlweise auch mit der ⊖ Taste vornehmen.
3. Ca. 3 Sekunden nach der Eingabe wird die Zeit automatisch angenommen, das Topfsymbol leuchtet kontinuierlich und die eingestellte Betriebszeit läuft ab.
4. Zum Abschaltzeitpunkt 0.00 ertönt für ca. 2 Minuten ein Signalton, das Topfsymbol blinkt und der Backofen (Beleuchtung und Heizung) ist abgeschaltet. ⊖ Taste dann einmal drücken.
5. Anschließend Backofen unbedingt ausschalten, d.h. Funktionswahlschalter und Temperaturwahlschalter auf 0 stellen. Speisen aus dem Backofen holen.

Beispiel:

Abschaltautomatik mit Betriebszeit 1 Std. 40 Min. ist eingegeben:



Eingaben der Abschaltautomatik löschen

Eine beliebige Einstellung der Abschaltautomatik kann jederzeit auf 0 zurückgesetzt werden.

Vorgehensweise:

1. ⊖ Taste einmal drücken und anschließend ⊖ Taste solange drücken bis 0.00 erscheint.
2. Nach kurzer Zeit blinkt das Topfsymbol. ⊖ Taste dann einmal drücken, um zur gewohnten Uhrzeit zurückzukehren.
3. Backofen ausschalten, falls er in Betrieb ist.

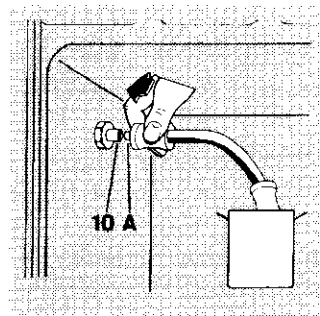
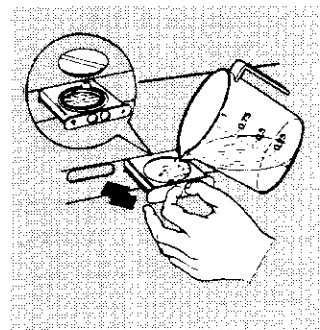
Kochzonen

Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie Kochzonen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochzonen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochzonen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- **Auf den Kochzonen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**

Spezielle Hinweise zum Glas-keramik-Kochfeld

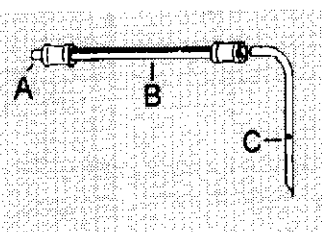
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochzonenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Sandkörner oder raue Stahlgußtöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Das Kochfeld kann beschädigt oder verkratzt werden, wenn es als Abstellfläche verwendet wird. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Beim Aufheizen der Kochzonen tritt ein leichtes Summen auf. Dieses ist technisch bedingt und hat auf die Funktion keinen Einfluß.
- Die rotglühende Heizung kann je nach Blickwinkel etwas über den Rand der markierten Zone hinaus scheinen.



angaben dosiert werden.

- Entkalkungslösung in den Wasserbehälter einfüllen und 1 Stunde einwirken lassen.
- Den Gummischlauch am Anschlußstutzen 10 aufschieben und das freie Ende in ein geeignetes Gefäß auf dem Backofenboden hängen.
- Backofen einschalten:
 - Dampffunktion einschalten
 - Funktions-Wahlschalter auf
 - Temperaturregler auf 125 - 130°C
 - Einschaltdauer ca. 20 - 25 Minuten
- Backofen ausschalten und abkühlen lassen.
- Bei kaltem Backofen die Entkalkungslösung im Dampfsystem entleeren (Kapitel: „Dampfsystem entleeren“).
- Anschließend **Dampfsystem mit klarem Wasser mehrmals spülen**, indem Wasser oben in den Wasserbehälter eingefüllt, und es unten sofort wieder abgelassen wird. Spülvorgang wiederholen, bis keine Kalkreste mehr sichtbar sind.

Reinigung und Pflege

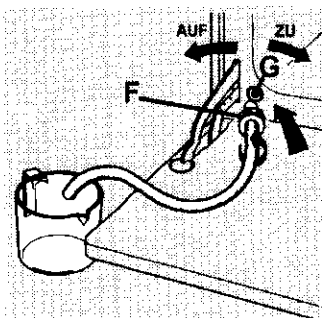
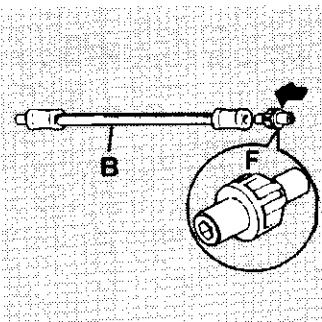


Dampfsystem entleeren

Bei längerer Nichtbenutzung des Dampfsystems von mehr als 2 bis 3 Wochen empfiehlt es sich, das Restwasser aus dem Wasserbehälter zu entleeren.

Das Dampfsystem sollte also immer mit frischen, nicht abgestandenem Wasser betrieben werden.

- Dampfdüse C vom Gummischlauch abnehmen.
- Das Anschlußstück F so herum auf das Schlauchende aufschieben, daß mit dem Innensechskant das Ablaßventil G gedreht werden kann.
- Anschlußstück F auf Ablaßventil G aufstecken und das freie Schlauchende in ein geeignetes Gefäß hängen.
- Zum Entleeren das Anschlußstück F nach links drehen ('AUF'), um das Restwasser ablaufen zu lassen.
- Nach dem Entleeren das Anschlußstück F nach rechts drehen ('ZU').



Reinigung Dampfsystem

Wann reinigen?

Das Dampfsystem sollte regelmäßig gereinigt werden, spätestens beim Aufleuchten der roten Kontrollampe 'ENTKALKEN' auf der Schalterblende.

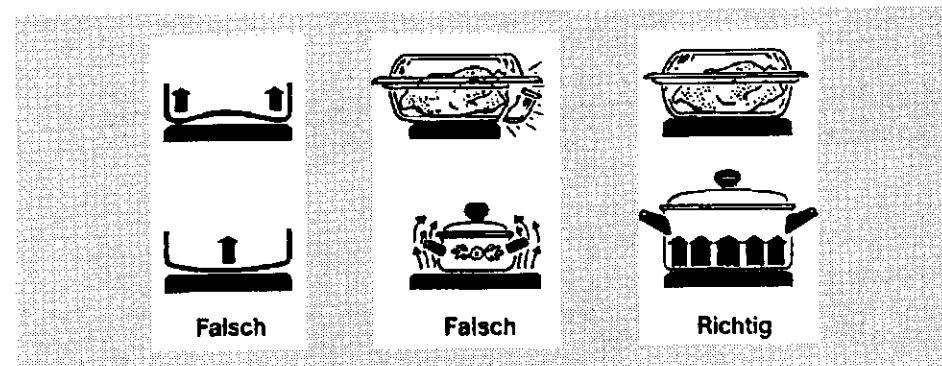
Wie reinigen ?

- Im Dampfsystem das Wasser ablassen.
- Entkalkungslösung herstellen:
 - In 800 cm³ Wasser ca. 50 - 60 g Zitronensäure (erhältlich in Pulverform in Drogerien oder Apotheken) auflösen.
 - Essigwasser oder handelsübliche Entkalkungsmittel, die nach Hersteller-

Töpfe und Kochgeschirr

- Nur bei Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem Boden und einem den verschiedenen Kochzonen angepaßten Durchmesser werden die Kochzonen optimal ausgenutzt. Unebene Topfböden verursachen längere Ankochzeiten und erhöhten Energieverbrauch.
- Empfehlenswert ist normgerechtes Elektro-Kochgeschirr mit plangeschliffenem, starkem Boden. Im Durchmesser darf es **größer, jedoch nicht kleiner** als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können. Kochtöpfe sollen nicht ohne aufgesetzten Deckel verwendet werden.

- Geschirr aus feuerfestem Glas mit eigens für Elektroplatten flachgeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es dem jeweiligen Kochzonendurchmesser entspricht. Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen.
- Große Temperaturunterschiede sind auch feuerfestem Geschirr unzutraglich.
- Vermeiden Sie auch das Zugießen kalter Flüssigkeiten in heiße Gefäße oder das Abstellen auf kalten Steinen oder Metall.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.



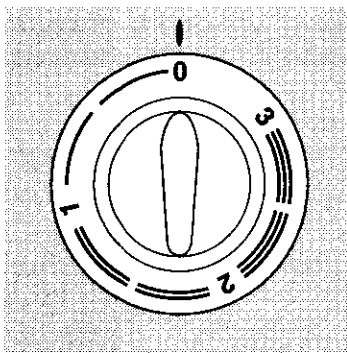
Gute passende Töpfe sorgen für gute und energiesparende Kochergebnisse

Schnellkochtöpfe

Die Verwendung von Schnellkochtöpfen ist besonders energiesparend, insbesondere bei Gerichten mit langen Garzeiten. Achten Sie darauf, daß sich immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf befindet. Ansonsten können der Topfboden und die Kochstelle durch Überhitzung beschädigt werden.

Kochzonen

-  Kochzone vorne links
-  Kochzone hinten links
-  Kochzone hinten rechts
-  Kochzone vorne rechts



Kochzonen-Schalter

Bedienung der Kochzonen

Die Kochzonen werden mit den zugehörigen Schaltern auf der Bedienungsblende bedient.

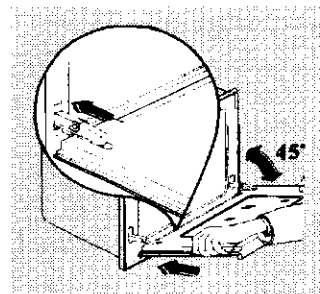
Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochzonen an.

Nach dem Einschalten einer oder mehrerer Kochzonen leuchtet die Betriebskontrollampe.

Die Heizleistung der Kochzonen kann stufenlos eingestellt werden.

Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochzonen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Schalterstellung	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
0 - 1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
1	Fortkochen
1 - 2	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
2	Braten, Einbrenne herstellen
2 - 3	Braten
3	Ankochen, Anbraten, Braten (höchste Leistung)



Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.

Am Schluß die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.

Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

Fettfilter

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz gereinigt werden.

Er kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.

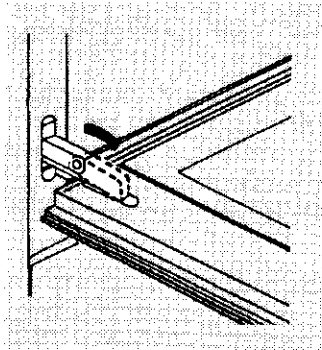
Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost, Gummischlauch, Dampfdüse usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Reinigung und Pflege

 Temperaturregler auf 150°C; Einwirkdauer ca. 20 min

- Backofen ausschalten und kurz abkühlen lassen.
- Danach lassen sich Verschmutzungen leichter beseitigen.

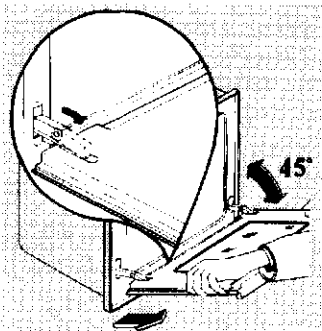


Backofentür

Zum gründlichen Reinigen des Backofens können die Tür und auch die Frontglasscheibe abgenommen werden.

Backofentür aushängen

Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen. Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.



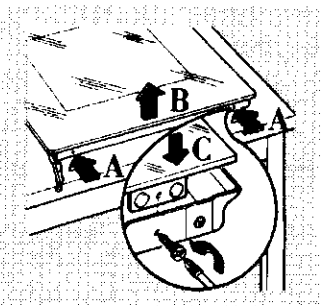
Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.

Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

Rahmen mit Glasscheibe abnehmen

Die Tür mit der Außenseite nach oben auf eine waagerechte Fläche auflegen. Die beiden inneren Schrauben (A) lösen. Den Rahmen mit der Glasscheibe kurz hochheben (B) und nach vorne herausziehen.

Nach dem Reinigen den Rahmen wieder montieren (C).



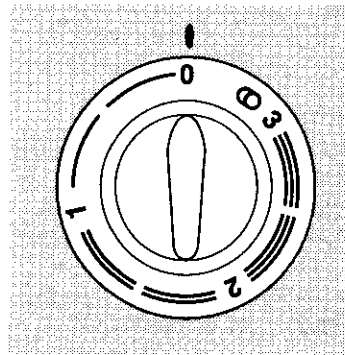
Bräterzone

Die **Bräterzone** hinten rechts besitzt einen runden und einen ovalen Heizkreis. Der ovale Heizkreis wird bei länglichem Bratgeschirr angewendet, wie z.B. ein Bratopf.

Das Drehen des Kochzonenknebels im Uhrzeigersinn auf den Bereich von 0 bis 3 bewirkt das Steuern des kleinen Heizkreises.

Der **ovale Heizkreis kann zugeschaltet** werden indem der Kochzonenknebel kurz über die Position 3 hinaus auf das Symbol  gedreht wird.

Anschließend kann für die gesamte ovale Heizfläche eine gewünschte Leistungsstufe -wie gewohnt- eingestellt werden. Das Abschalten des zugeschalteten Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochzonenknebels auf 0 (Aus).



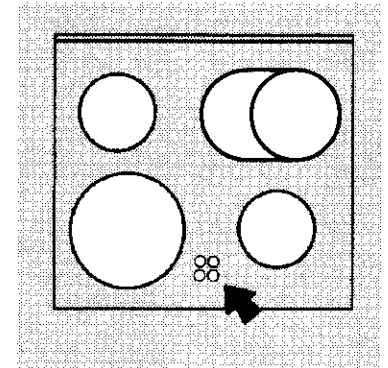
Schalter für die Bräterzone

Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld besitzt vier Signallampen als Restwärmeanzeige. Diese sind vorne mittig am Kochfeldrand angeordnet.

Die zugehörigen Signallampen leuchten, wenn eine Kochzone heiß ist. Wenn sich die Kochzone abgekühlt hat, erlischt die Leuchte.

Signallampen können auch aufleuchten, wenn ein erhitzter Topf auf eine unbenutzte Kochzone verschoben wird.

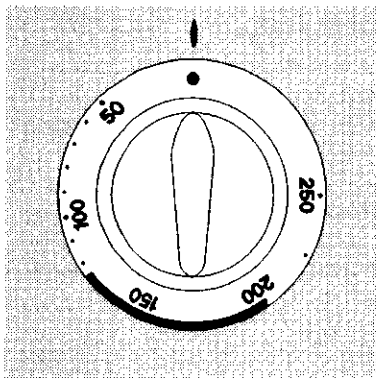


Restwärmeanzeige

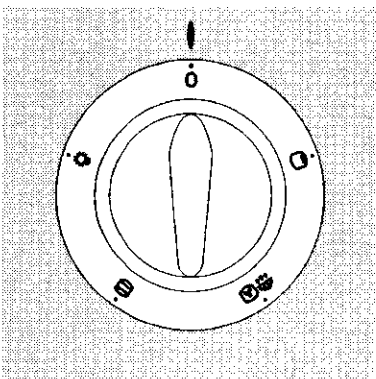
Überhitzungsschutz

Alle Kochstellen sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Kochzonen bei unsachgemäßem Betrieb (z.B. ohne aufgesetztem Topf) vor Beschädigung durch thermische Überlastung schützt.

Backofen



Temperaturregler



Funktions-Wahlschalter

Wichtige Hinweise

- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Bedienung

Zur Backofenbedienung steht der Temperaturregler und der Funktions-Wahlschalter zur Verfügung.

Für den Dampfbetrieb steht der grüne Druckschalter zur Verfügung.

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:

Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden. Praktische Anwendung dafür ist die Reinigung des Backofens oder das Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges. In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.

Einstellung Backofenbeleuchtung:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter auf 

zen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

Backofen

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen bei offener Tür auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit Rückstände sich nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für Thermostathühler, Lüfterrad, Dampfstrutzen und Grillheizkörper.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

Reinigungs-Tip: Dampf

Bei starken Verschmutzungen des Backofens kann die Dampffunktion zum Lösen der Verschmutzungen zur Hilfe genommen werden:

- Etwas Wasser in den Wasserbehälter einfüllen.
- Backofen einschalten: Dampffunktion einschalten; Funktions-Wahlschalter auf

Reinigung und Pflege



Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.

Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Tip: Zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes finden Sie im großen Quelle Katalog oder in unseren Verkaufshäusern entsprechende Pflegemittel.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, sodass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

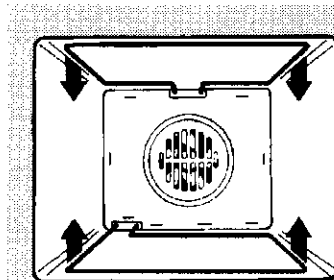
2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.

Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben.

Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benut-



Ober-/ Unterhitze

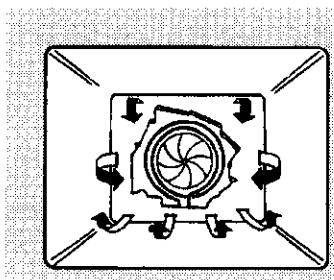
Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

Einstellung Ober-/Unterhitze:

Temperaturregler auf 50 - 250 °C

Funktions-Wahlschalter auf

Zusätzlich kann die Dampffunktion verwendet werden.



Heißluft

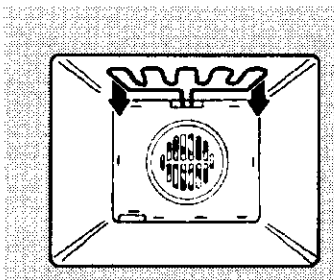
Der Ventilator und der Ringheizkörper sorgen für einen ständigen Kreislauf heißer Luft im Backofen. Sie können gleichzeitig auf max. 3 Ebenen backen, braten oder dünsten.

Einstellung Heißluft:

Temperaturregler auf 50 bis 250 °C

Funktions-Wahlschalter auf

Zusätzlich kann die Dampffunktion verwendet werden.



Grill

Beim Grillen erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen gewendelten Grillheizkörper. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

Gegrillt wird bei **geschlossener Backofentür!**

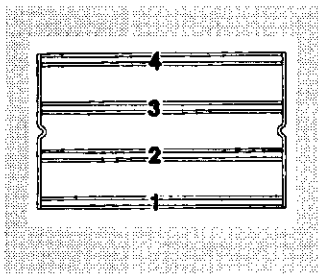
Einstellung Grill:

Temperaturregler auf 250 °C

Funktions-Wahlschalter auf

Die Dampffunktion darf beim Grillen nicht verwendet werden!

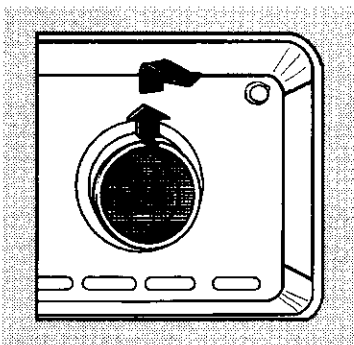
Backofen



Einschubebenen

In den Backofen können das Backblech, die Fettpfanne sowie der Rost in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Tabellen wird die jeweilige Ebene angegeben.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen **von unten nach oben!**



Fettfilter herausnehmen

Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen weitgehend vor Fettablagerungen.

Deshalb sollte der Fettfilter beim **Braten eingesetzt**, und beim **Backen herausgenommen** werden.

Zum Einsetzen den Fettfilter an der Backofenrückwand einhängen.

Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen. Der Luftstrom entweicht zwischen der Tür und der Bedienungsblende. Das Ein- und Ausschalten der Gehäusekühlung erfolgt automatisch.

Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Diese Zeit kann verkürzt werden, in dem die Backofentür in halber Stellung geöffnet bleibt.

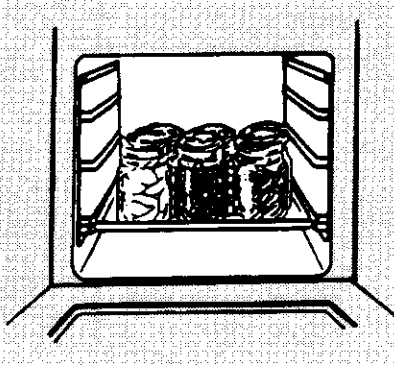
Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

Stellen Sie hierzu den Funktions-Wahlschalter auf  und lassen Sie den Temperaturregler auf • (Aus).

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Einkochen



Zum Einkochen die Betriebsart „Heißluft“ verwenden.

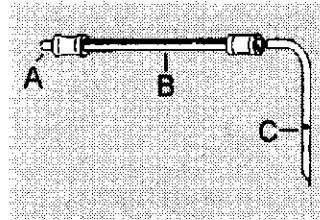
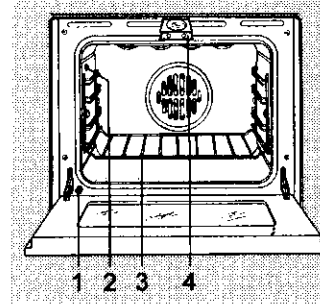
- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß sowie Metall Dosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst

gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.

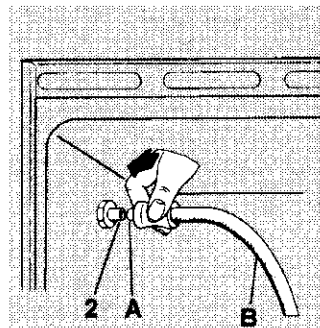
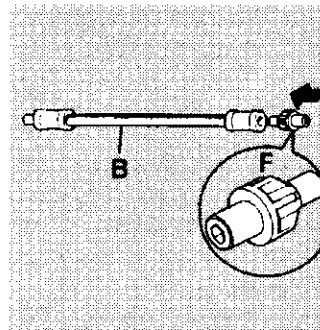
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, daß sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft  stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.



Dampfsonde



Funktionsteile zum Dampfgaren

- 1 Wasserauslaufventil
- 2 Dampfstopfen
- 3 Rost
- 4 Wasserbehälter (herausgezogen) mit abnehmbarem Deckel

Zur **Dampfsonde** gehören folgende Teile:
A Anschlußstopfen; wird in Dampfstopfen auf der linken oberen Backofeninnenseite gesteckt.

B Gummischlauch (Lebensmittelecht)

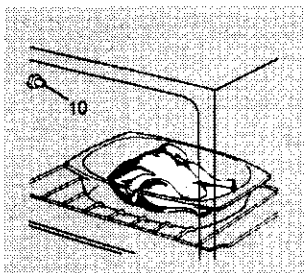
C Dampfduße: für 'Direkten Dampf', d.h. Dampf wird direkt in den Hohlraum einer Ente, Truthahn etc. abgegeben.

F Anschlußstück (zum Entleeren des Dampfsystems; Kapitel „Reinigung und Pflege“),

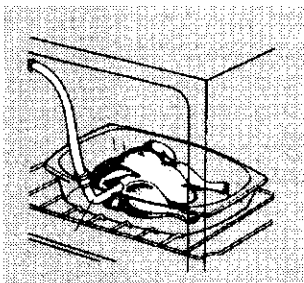
Hinweise zum Dampfgaren

- Der Dampfaustritt erfolgt erst bei aufgeheiztem Backofen, etwa zwischen 125 - 200°C (Bereich am Knebel markiert).
- Um ein Verkalken des Dampfsystems zu vermeiden, Wasser mit möglichst niedrigem Härtegrad verwenden.
- Wichtig: Zur freien Verbreitung des Dampfes muß die Dampfduße C stets in einen hohlen Körper gesteckt werden.
- Dampfsonde wird heiß! Topflappen benutzen.**
- Kondensatbildung auf Backofentür-Innenseite und Wänden ist normal und beeinträchtigt nicht den Backofenbetrieb; Abgekühlten Backofen auswischen!

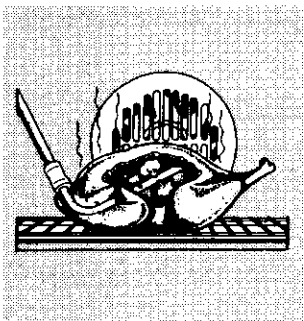
Backofen



„Dampf im Backofen“



„Direkter Dampf“



Dampfbetrieb

- Dampf ist vor allem bei trockenen Gebäck sinnvoll. Bei sehr feuchten Kuchen keinen Dampf einschalten.
- Nach Betätigung des grünen Druckschalters „Dampfbetrieb“ wird bei Heißluft oder Ober-/Unterhitze Dampf im Garraum verteilt.
Nach beendetem Betrieb den Druckschalter erneut drücken um die Dampferzeugung abzuschalten.

Im Dampfbetrieb stehen folgende Möglichkeiten zum Garen zur Verfügung:

1 Dampf im Backofen

Die zu garende Speise wird in einen geeigneten Topf oder direkt auf den Rost mit darunter eingeschobener Fettpfanne gelegt. Der Dampf wird über den Stutzen (10) in den gesamten Backofen abgegeben.

2 Direkter Dampf

Wird ein Hähnchen, eine Ente, ein Trutzhahn oder größerer Fisch zubereitet, dann kann der Dampf über den Schlauch mit aufgesetzter Sonde direkt in das Gargut abgegeben werden.

Das Gargut kann in einem offenem Topf oder direkt auf dem Rost mit zusammen eingeschobener Fettpfanne liegen.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht in g	Einschub von unten	Grillzeit in Minuten
Fleisch und Wurstwaren			
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	10-12
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	12-16
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	16-20
2 Schweinenackensteaks	350	4	20-22
2 Koteletts	400	4	20-22
2 Kalbsschnitzel	700	4	18-20
4 Lammkoteletts	750	4	14-16
4 Grillwürste	400	4	15-18
2 Leberkäsescheiben	400	4	10-16
Fisch			
Lachsscheiben	400	3	10-12
Fisch in Alufolie	500	3	8-12
Toasts			
4 Weißbrotscheiben	200	4	1-2
2 Mischbrotscheiben	200	4	2-3
Belegte Toastbrote	1000	3	5-7

Grillen und Überbacken



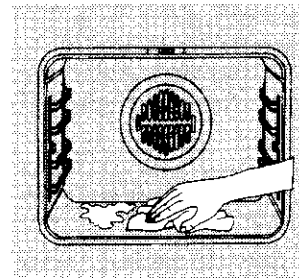
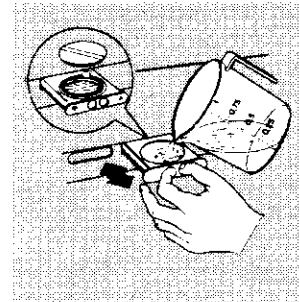
Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenschutzhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

Tips zum Grillen

- Gegrillt wird mit geschlossener Backofentür.
- Zum Grillen und Überbacken den Grillheizkörper vorher ca. 3 Min. vorheizen.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrillladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes eine Ebene tiefer einschieben.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit der Schmutz sich erst gar nicht festsetzen kann.



Wasser einfüllen

Um im Dampfbetrieb Speisen zu bereiten, muß der Wassertank im Gerät gefüllt werden.

Das Dampfsystem sollte immer mit frischen, nicht abgestandenem Wasser betrieben werden.

- Backofentür öffnen
- Wasserbehälter herausziehen und Deckel abnehmen.
- Beim Einfüllen von Wasser, muß der Wasserbehälter evtl. an seiner Vorderkante angehoben werden, damit das Wasser einfließt. Der Behälter kann 1 Liter aufnehmen.
- Den Deckel wieder aufsetzen und Wasserbehälter einschieben.

Wasser-Füllstandsanzeige

Wenn der Funktions-Wahlschalter betätigt wird (z.B. Beleuchtung einschaltet) zeigen die Kontrollampen 'VOLL' und 'LEER' auf der Bedienungsblende den Füllstand des Wassertanks an.

Überfüllung

Wird zu viel Wasser eingefüllt, so fließt die überschüssige Wassermenge durch ein Überlaufrohr an der Rückwand in den Backofen (das Überlaufrohr befindet sich hinter der sichtbaren Rückwand im Backofen).

In derartigen Fällen das Gerät abschalten und das überschüssige Wasser vom Backofenboden auswischen.

Kalkablagerungen

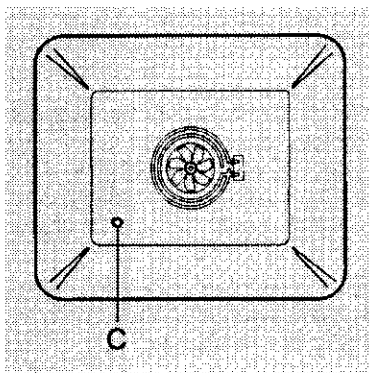
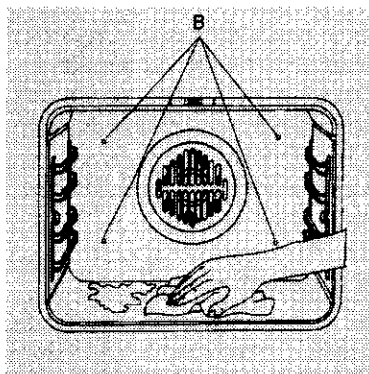
Durch den natürlichen Kalkgehalt im Wasser kann es je nach Wasserhärte zu Kalkablagerungen im Dampfsystem kommen. Kalkablagerungen beeinträchtigen auf Dauer die Dampffunktion.

Backofen

Falls das Dampfsystem verkalkt ist, leuchtet auf der Schalterblende die Kontrollampe 'ENTKALKEN'. In diesem Fall muß das Dampfsystem entkalkt werden (siehe Kapitel „Wartung und Reinigung“).

Bei Verwendung von wenig kalkhaltigem Wasser oder enthärtetem Wasser ist etwa nach 150 Dampfgarvorgängen ein Reinigungszyklus erforderlich.

Bei Verwendung von hartem Wasser ist der Reinigungszyklus häufiger notwendig.



Überlaufrohr verstopft

Bei ungenügender Pflege des Dampfsystems kann das Überlaufrohr C verstopfen.

Falls dann zuviel Wasser eingefüllt wird, kann die überschüssige Wassermenge nicht ordnungsgemäß auf den Backofenboden abfließen, sondern gelangt dann in den hinteren Teil des Gerätes und von dort in das darunterliegende Einbaumöbel.

Um das zu vermeiden...

- nicht mehr als 1 Liter Wasser einfüllen.
- Überlaufrohr regelmäßig kontrollieren.

Überlaufrohr kontrollieren:

- Gerät stromlos machen!
- Einschubgitter nach dem Lösen der Rändelmutter herausnehmen.
- 4 Schrauben B an der Rückwand des Backofens herausschrauben und Rückwand herausnehmen.
- Überlaufrohr C kontrollieren, ob das Rohrstück frei ist.
- die Teile wieder einbauen.
- Gerät wieder an das Versorgungsnetz anschließen.

Brattabelle

Fleischart		Ober-/Unterhitze☐		Heißluft☑		
	Gewicht in g	Einschub von unten	Temperatur in °C	Einschub von unten	Temperatur in °C	Bratzeit in Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1000	2	190-210	2	170-180	90-120
Rinderbraten	1500	2	180-200	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	2	220-230	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	220-230	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebauch	1500	2	190-210	2	170-180	150-160
Schweinebauch	2000	2	180-200	2	170-180	170-190
Schweineschulter	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Kassler	1500	2	180-200	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	2	230-240	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	2	180-200	90-120
Kalbshaxen	1750	2	180-200	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	2	190-200	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	2	190-210	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Poularde	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Ente	1700	2	170-190	2	150-160	120-150
Gans	4000	2	180-200	2	160-170	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	2	160-170	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	2	170-180	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	2	150-170	45-60

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwendet werden. Zusätzlich kann die Dampffunktion verwendet werden.

Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fett-
druck** in der Brattabelle.

Fettfilter einsetzen.

Tips zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gußeisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken oder den Dampfbetrieb wählen, bleibt das Fleisch saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Ab ca. 2 kg empfiehlt es sich mit Dampf zu arbeiten, da eine wesentliche Zeitersparnis erreicht wird.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, daß austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost, die Fettpfanne zusammen mit eingelegtem Rost in die Führung einsetzen, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwendet werden. Zusätzlich kann die Dampffunktion verwendet werden.

In den folgenden beiden Backtabellen finden Sie Temperaturangaben, Garzeiten und Einschubebenen.

Fettfilter herausnehmen.

Backen mit Dampfbetrieb

- Backen mit Dampfbetrieb ermöglicht professionelles Brotbacken. Durch den Wasserdampf im Backraum wird die Austrocknung des Gebäcks in den Randschichten vermindert und die Elastizität der Randschicht verbessert. Dadurch backen Brot und auch andere Gebäckarten besser aus.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.

Dampf-Backtabelle			
Gebäckart	Einschub von unten	Heißluft Temperatur in °C 	Backzeit in Minuten
Süße Kuchen			
Napf- und Rodonkuchen	2	170-180	50-60
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	45-60
Biskuitrolle	2	150-170	15-20
Linzer Torte	1	150-170	40-50
Hefezopf, -kranz	1	200-220	25-35
Stollen	2	170-180	60-70
Apfelstrudel	2	170-180	40-60
Pikantes Gebäck			
Quiche	2	170-180	45-60
Pizza	2	220-240	30-45
Weißbrot	2	180-200	30-45
Vollkornbrot	2	180-200	50-60
Brötchen	2	210-220	30-40
Keingeback			
Mürbeteiggebäck	2	160-180	15-25
Hefekleingebäck	2	175-200	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-200	15-30

Backen

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrollampe.
- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze“ (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfentwicklung maximal zwei Bleche einschieben.

- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muß ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Tips zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen?

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal dunkle Backformen, setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken z.B. Käsekuchen
Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Backtabelle

Gebäckart	Ober-/Unterhitze 		Heißluft 		Backzeit in Minuten
	Einschub von unten	Temperatur in °C	Einschub von unten	Temperatur in °C	
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	1	170-180	2	160-170	60-70
Kastenkuchen	1	170-180	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	2	160-170	45-60
Käsekuchen, Springform	2	170-180	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	2	160-170	50-70
Obstkuchen mit Guß	2	170-180	2	160-170	60-70
Biskuittorte*	1	170-180	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	2(1-3)	160-170	40-60
Zwetschkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	30-50
Biskuitrolle*	2	170-180	2(1-3)	160-170	10-15
Hefezopf, -kranz*	1	200-220	2	170-180	25-35
Stollen*	2	170-180	2	160-170	40-60
Apfelstrudel	2	180-200	2	170-180	35-55
Pikantes Gebäck					
Quiche	1	170-180	2	170-180	45-60
Pizza*	2	220-240	2(1-3)	190-210	30-45
Brot*	2	200-220	2	170-180	50-60
Brötchen*	2	210-220	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	2(1-3)	150-160	10-20
Spritzgebäck	2	180-200	2(1-3)	160-170	10-15
Eiweißgebäck	2	100-110	2(1-3)	100-110	60-120
Hefekleingebäck	2	200-220	2(1-3)	160-170	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	2(1-3)	160-170	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-200	2(1-3)	170-190	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	2(1-3)	170-180	45-60
Käsekuchen	2	180-200	2	170-180	60-75
Pizza	2	200-220	2(1-3)	170-180	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	2	170-180	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	2	170-180	20-30

Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen. Backzeiten sind Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.

Fettgedruckte Angaben geben die günstigere Beheizungsart an.

In Klammern angegebene Werte gelten beim Backen auf 2 Ebenen.

Bei * **Backofen vorheizen.**